



不到十五都是年

□牟方根

我所在的渝东北乡村，流传着“不到十五都是年”的俗语。意思就是说，过完正月十五，年才算结束。而且，从正月初一至正月十五的这15天年节里，还保留着一些“不以规矩不成方圆”的传统习俗。

大年初一，是不能动用扫帚的，否则会扫走运气。倘若非要扫地不可，须从外头打扫到里边，使“财气”不外走。很多住户在除夕之前要“打扬尘”，把室内打扫得干干净净，把房间收拾得整整齐齐，年初一不出扫帚，不倒垃圾。有的还备一只大桶，用来盛生活产生的废水，防止“流(油)水”外溢。这天忌讳打破东西，打破了得赶快顺吉言：“岁(碎)岁(碎)平安”或“落地开花，富贵荣华”。

大年初二，人们陆续走亲访友。新婚出嫁的媳妇，在这天一定要回娘家，而且要携新郎夫妇一路同行，成双成对。绝大多数人群，会选择这一天拍全家福，寓意“二逢喜”。

大年初三，忌做针线活。“针”与“争”谐音，传说这天拿针，容易与他人发生口角争执。记忆犹新我7岁那年，正月初三那天，我与几位小朋友玩蹲下蹲游戏，不小心崩裂了裤裆线缝。我羞愧难当，赶紧跑回家请母亲帮我缝上。母亲不但不领情，还把我训斥了一顿：“谁叫你不小心的？初三拿针(争)，会逗口嘴！”

大年初四，是祭祀财神的日子。过去，大户人家若想将雇用的某位佃农“炒鱿鱼”，这天就不让他参与敬拜财神，对方也就心知肚明，自个儿收拾铺盖卷走人。还有用一碗米、四炷香来拜祭“灶神”的，祈望未来的日子锅里更有“煮的”。

大年初五俗名“破五”，之前诸多禁忌过此日皆可破除。不少人户从黎明起，就燃放鞭炮。鞭炮从里往外放，边放边往门外走，象征把一切不吉利的东西都轰将出去。

大年初六的“六”，被视为一个吉祥数字，常与顺当、和谐、吉利、关爱、孕育等概念联系在一起。在这一天开张营业的店铺、作坊等铺子，要大放烟花爆竹，表达“六六大顺、生意兴隆、财源广进”的美好愿望。

大年初七、初八，对那些外出打工、经商、创业的人而言，

有“七不出门、八不回家”的不成文规矩。他们认为，“七”与“离”谐音，寓意着分离和离别；而“八”则是一个吉利的数字，因为它的发音与“发”相似，寓意着发财和发家。

大年初九，俗称“上九日”。众人要膜拜天公，认为这天是天公的诞辰。膜拜仪式通常包括准备花烛、斋碗，并摆放在村落院子的露天地方，以示敬畏。中午阳光最盛的时候，大家会不约而同地出门晒太阳，晒走霉运，晒走晦气。有的还会给已故的亲人敬香烛、烧冥币，祈祷亡者在阴间过得好，有钱花。

大年初十不宜“动十(石)”。老一辈口口相传，此日是石头的休养生息日。在这一天中，石磨、石臼、石槽、石墩、石缸、石桌、石凳、石椅、石碾、石碾石制用具都不能动用，也称“十不动”“石不动”。有的农家为阻止小孩顽皮摇动石磨等石制用具，直接用红布绸缎将它们覆盖上，以防不慎。

正月十一，人们开始准备元宵节庆祝活动。渝东北地区的《盼元宵，望元宵》童谣，是这么唱的：“正月十一嚷喳喳，十二油炸小麻花，十三来把花灯扎，十四晚上唠唠话，十五年就过完咭。”在这几天里，要装饰彩灯、灯笼等，营造热闹喜庆的元宵佳节氛围。需要购买传统食物——汤圆用的糯米粉、花生仁、黑芝麻等食材，油炸麻花、酥肉、年糕等风味小吃。还要邀请一些亲朋好友来家里做客，一起聊家常、话里短，增进亲情和友谊。

正月十五，元宵节当天晚上，大伙儿吃了热气腾腾的元宵夜后，都会饶有兴致地出门去赏花灯，猜灯谜。所悬挂的花灯，由彩纸或者丝绸作为灯笼的外皮，骨架通常使用竹篾或木条制作，中间放上蜡烛或者灯泡，除了增光添彩的作用，兼具娱人娱乐的功能。去年元宵节，我曾带着女儿观赏一场灯会，那五彩缤纷、目不暇接的灯饰灯景，让人喜不胜收、心旷神怡。其中的“猜灯谜”又叫“打灯谜”环节，既迎合了节日气氛又能启迪智慧，女儿甚感兴趣、乐而忘返。

到正月十六，年就“上坡”了。渝东北地区的村民们，又开启了“一年之计在于春，一生之计在于勤”的辛劳忙乎……
(作者系重庆市万州区文艺评论家协会副主席)

美味

□谭岷江

记忆中的春节美味，在岁月的回忆间栖息，珍藏在那时的心中，浮游在现在的脑海里。

和所有农村家庭出身的人一样，小时候，春节是我们最快乐的日子，让人无比自豪的是，我们的快乐至少比其他人家提前两天，因为我们家的年总是从腊月二十八开始——这一天正好是大哥的生日。母亲总是早早起来，煮上一大锅风萝卜炖猪头肉留着在春节吃。这是一道至今在我脑海弥漫着无穷香味的美食。

风萝卜只是那时春节乡间的一道野鄙粗菜。每到腊月，若有一丝农闲，我们便将三分自留地里种的一垄萝卜拔起，在门前水井边的清水塘洗净，由母亲用刀切成不厚不薄的小片，父亲则拿起柴刀砍下屋后的数根竹子，划成无数根篾条。我们总是蹲在地上，用各种姿态和笑语将萝卜片穿在篾条上，然后再拴到院子外的树与树之间，让它们在到下午才出来的阳光下或者霜雪寒风里慢慢风干。猪圈里一年辛苦喂养的那头肥猪，早已出售到乡食品站，换回的钱很温暖，只是必须用作我们一年的学杂费，但母亲仍会拿出一点钱来，去购买半个猪头和十来斤猪油(肉)，猪油用盐腌好，一家人要用一年，而猪头则会用作春节期间唯一的荤菜。猪头不太好看，印象中也不太好吃，但它与平凡粗俗的风萝卜混在一起，便能散

发出一种特有的香味，这种香味不及有形的炊烟让人目光能及，但它的香味潜伏在空气中四处弥漫，村庄便会在浓郁的节庆氛围里变得无比温暖。

和平时两餐不同，春节一般要吃三餐，完全赶上了城里人的节奏。除夕那天，因为午饭要写袱纸礼请仙逝的长辈回来团圆，让他们“吃”供桌上的饭菜，饭后要到坡上烧袱纸恭送仙逝的长辈回去，要去给睡在山坡上的长辈拜年上坟，要张贴春联，要去踏青，所以，午餐更是提前到与城里人时间同步，或者甚至提前到十一点半的奢华标准。乡下人没有手表，但村里有一家人配有闹钟，那家的孩子也很敬业，除夕这天，每到上午十点钟，他便从东到西穿过村庄，边走边像更夫一样自豪地报时，贤惠的女子们便放下手中鞋垫及布鞋之类的女活，伟大地走进厨房，她们个个都赛过民间故事里的田螺姑娘，往往在十二点左右，便能摆弄出一桌当时最为美好的盛宴。那时，母亲做的除夕午宴，菜不多，印象中多半是加热的炖风萝卜，一大碗汤圆粉做的红糖油团子，一小盘炒猪头肉，一大盘油煎米豆腐，汤菜则是嫩豌豆叶煮油炸豆腐果，以及一大盆香喷喷的油炒饭，另外还有母亲一个人吃的专属佳肴——豆腐渣菜团。除了难以咽下的豆腐渣菜团，其他的都是人间难得一见的美味，即便是普普通通的油炒饭，吃完后若是用手抹一下嘴巴，也会发现手上都是油香。

那时春节的风萝卜炖猪头肉，猪头肉是必须捞起来作为待客用的门面菜。大年初二，乡下便开始走亲戚，按照乡间习俗，必须在初九以前把必须走的亲戚家全部走遍，若是“上九”这天及以后才去给人拜年，去拜年的人会觉得不好意思，被拜年的亲戚也会觉得没有面子，认为对方只是把自己当成了一般亲戚。为了招待前来拜年的亲戚，煮好的猪头肉便会派上用场，但由于肉片数量有限，对于我们来说，这便是一道可望但绝不能碰的望菜。乡人民风淳朴，母亲时常叮嘱我们，有教养的客人对桌子上的待客肉，只能“吃一吃二最多三”，也就是最多只能沾吃三片肉，最好是只吃一片，如果实在忍不住馋嘴，那也只能吃两片肉，这样既能尊重人家，让人家喜欢这样懂事得体的客人，又能照顾到亲戚家的面子。

记忆中春节的美味粗陋简单，和乡间万物一般淳朴，但那些美味吃起来真的很香。光阴如箭，即便到了盛宴中总有无数大鱼大肉的现在，我最喜欢吃的，依然是油团子、油炸米豆腐和极不常见的风萝卜，那种饮食的美如同神交甚久的故人，自有一番“魏晋风度”沁人心脾，闻起来极美好，吃起来真爽逸。

那时虽然很远，但记忆中春节的美味却很近，不是近在咫尺，而是就在我的鼻子底下，几乎就在俯仰之间，便能感知一股清香，一味甜暖，一种饕餮后的无上满足……
(作者系中国作家协会会员)



能懂的诗

推豆腐(组诗)

□李举宪

石磨转呀转，转在年边边。
我推磨来，你来添。
你要看着磨把手，把磨添，
打好时间差，
不要把手挂。
看着眼前的你，我使劲推和拉。
豆浆液，晶莹下，
放下锅里馋嘴巴。

囊苕粉

快要过年了
母亲要囊苕粉了
把沉淀好的苕粉倒进囊盆
在沸水的作用下
把一盒苕粉制作成一张
然后用刀一丝一丝地切出来
晾晒
这种味道在什么地方
都无法买到
因为母亲对孩子的爱
无法掺假

请门神

那个年代过年是朴素的
花不了几分钱就会请回门神

大年三十把门神贴上门
左边贴上尉迟恭
右边贴上秦琼

母亲说，我们家有了门神
晚上睡觉不用怕
门神还会保我们一年的平安

其实母亲才是我们的门神
护佑我们永远平安

祭猪神

年三十一大早
家家户户都在大锅里煮猪头
一会就会飘出腊肉香
这似乎就是年的味道

猪头炖熟了
母亲就会端去猪圈前祭猪神菩萨
我很担心被菩萨全吃掉

还好只是香烛燃完了
猪头还安然无恙

其实母亲是在祭她那句俗语
穷不丢猪，富不丢书

挑水

大年初一很早就起床了
那时我们会到河边挑水
母亲说那是金水银水
这样我们就会把金银挑回了家

这些民俗一代一代传到母亲
母亲又传给了我

其实当时很早就有人去挑水了
一河金水银水永远挑不尽

打钱钻

很小我就学会打钱钻
制作冥币
在一帖发黄的火纸上
一钻一钻地敲
一帖火纸上打三列
每列打七个圆
用火一烧
就会烧出一生贫穷的父亲
多给他给些
免得在那边饥寒

炸酥肉

又到腊月二十八了
母亲从集市把面粉买回来
还买了很多鸡蛋
用往常的经验加上隐隐的爱
让时间把面粉拱出一些小泡泡

煎好的植物油静静地等待着
母亲把一团团装有腊肉的
面团放下锅去炸
一会就炸出一个春天
(作者系重庆新诗学会会员)

